



Malbec Alta Angelica Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Top-Selektion von der Einzellage Angélica Zapata

Beschreibung:

Der Malbec Angélica Zapata vereint Traubengut aus fünf verschiedenen Parzellen, die mit ihren unverwechselbaren Bodenbeschaffenheiten die Komplexität des Anden-Terroirs widerspiegeln. Handwerklich vinifiziert, mit aufwendiger Traubenselektion und langem Ausbau in der Barrique stellt dieser Wein mit seiner Konzentration und seiner Eleganz nicht nur die Klasse des Terroirs, sondern auch das Know-how der Familie eindrucksvoll unter Beweis. Eine argentinische Rarität, die wir Ihnen dank guter Beziehungen zu Laura Catena exklusiv anbieten dürfen.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen. An der Nase intensive, knackige Fruchtaromen von roter Kirsche, Granatapfel und Birnenschale. Dunkle Steinfrucht, bitterarter Kakao; dazu ein Hauch von Herbstlaub und getrockneter Rosenblüte. Am Gaumen leichtfüssig, lebendig, aber mit samtig-feiner Textur. Die feine Fruchtigkeit führt sich am Gaumen fort; nun auch mit einem Anflug von gerösteter Moccabohne und Nussgebäck. Feinkörniges Tannin, gereift und vollends integriert. Ausdrucksstark, mit grosser Klasse bis ins elegante und gleichzeitig vollmundige Finale

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Bodega Catena Zapata

Ausbau: 1824 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 1058420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Alta Angelica Zapata

Mendoza
Bodega Catena Zapata

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	1824 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.